MANUEL D'UTILISATION

AUTOCUISEUR POUR FOUR A MICRO-ONDES

BAT/I-22-4L

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

BATIMEX

Batimex13@wanadoo.fr

RoHS
Restriction of Hazardous Substances

• INTRODUCTION

ATTENTION : Lire attentivement ce manuel d'instructions avant toute utilisation.

NE PAS LAISSER A LA PORTEE DES ENFANTS

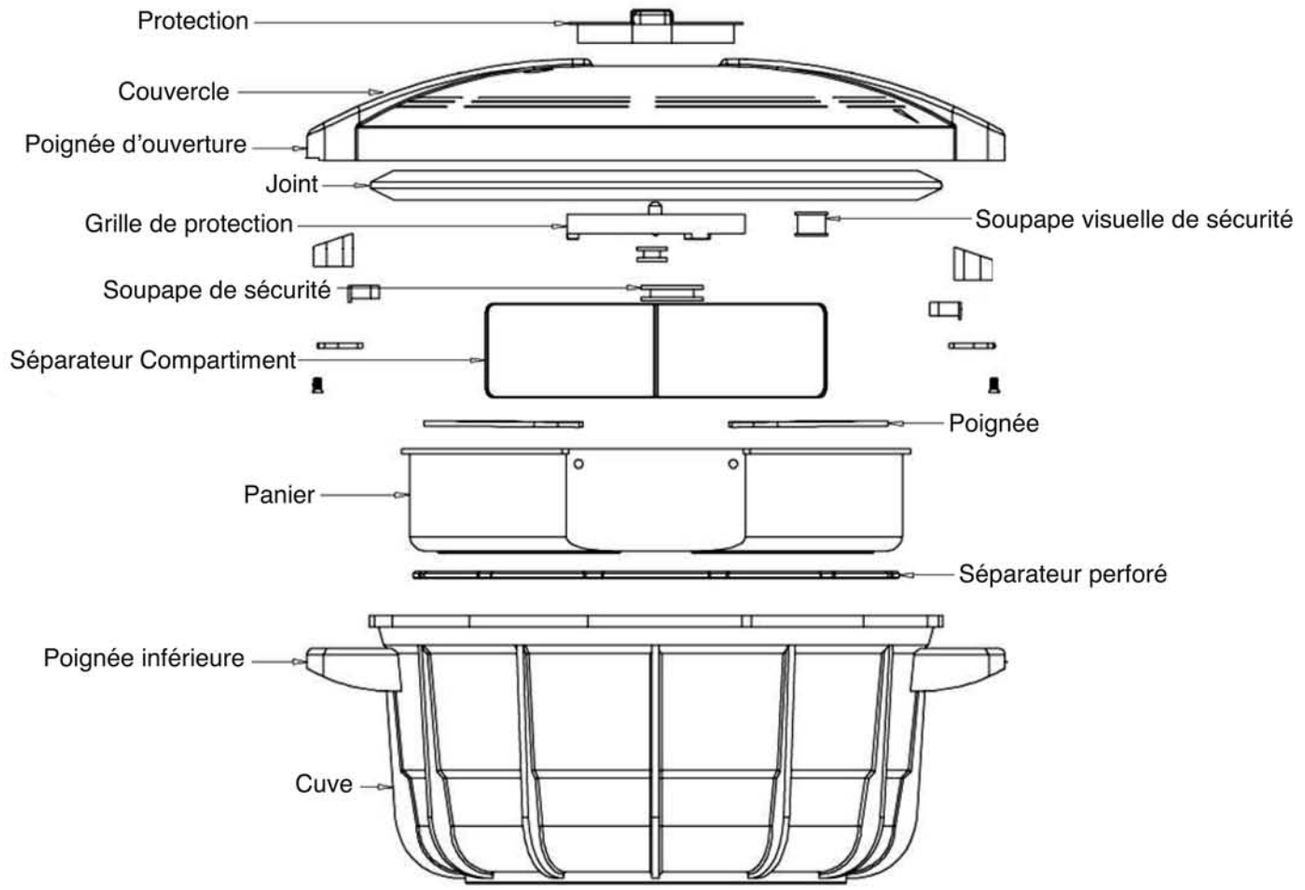
Cet appareil est conforme aux règles d'Hygiène et de sécurité.

- Cet Autocuiseur cuit sous pression. Risque de brûlure en cas de mauvaise utilisation.
- Cet autocuiseur doit être utilisé **UNIQUEMENT** dans un four à micro-ondes de capacité de 20 Litres ou plus.
- S'assurer que l'autocuiseur est propre et sec avant tout utilisation.
- **NE PAS PLACER CET AUTOCUISEUR DANS UN FOUR (autre qu'à MICRO ONDES) OU SUR UNE AUTRE SOURCE DE CHALEUR.**
- Dans le four à micro-ondes **NE PAS UTILISER DE FONCTION AUTRE QUE LA FONCTION MICRO-ONDES.** Ne pas utiliser la fonction GRILL ou autre option. Ceci ferait fondre l'autocuiseur et le détruirait ou l'endommagerait gravement.
- RISQUE DE BRÛLURE : une extrême attention doit être portée au moment de l'ouverture de l'autocuiseur à sa sortie du four.
- Ne pas mettre l'autocuiseur sans liquide ou VIDE dans le four. (voir CONSEILS D'UTILISATION plus loin.)
- Ne pas trop remplir l'autocuiseur de liquide (voir CONSEILS D'UTILISATION plus loin.)
- S'assurer que la grille de protection n'est pas obstruée et qu'elle est correctement clipsée sur son logement.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour faire de la friture.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour d'autres utilisations que celles mentionnées dans ce manuel.
- Pour une cuisson plus rapide il est recommandé de découper les pièces de viande ou de légumes en petits morceaux.
- Pour une 1ère utilisation, il est recommandé de sous-évaluer le temps de cuisson, puis réajuster à la hausse si nécessaire.
- Les temps de cuisson indiqués dans ce manuel, sont basés pour une utilisation dans un four de 900W.
- L'utilisation de l'autocuiseur dans un four de puissance moindre ou plus élevée peut amener à de petites variations du temps de cuisson.
- S'assurer que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le placer dans le four à micro-ondes.
- Les Pomme de terre, certains légumes, pommes et œufs doivent être légèrement piqués avant la cuisson car ils risquent d'éclater sous la pression intérieure.
- Ne pas ajouter de sel directement sur les poissons, viandes ou légumes hors des liquides, car ceci risquerait de les raffermir
- ATTENTION : manipuler l'autocuiseur encore sous pression avec plus de précaution. L'autocuiseur peut être très chaud à la sortie du four. Veiller à utiliser des gants de cuisine pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur après sa sortie du four. Ne pas ouvrir sans s'assurer que la pression intérieure est complètement redescendue.
- Ne pas utiliser d'outils pour forcer l'ouverture de l'autocuiseur.
- N'utiliser que des pièces d'origine fournies pas le fabricant. L'utilisation d'autres pièces peut être dangereux et causer des blessures graves.

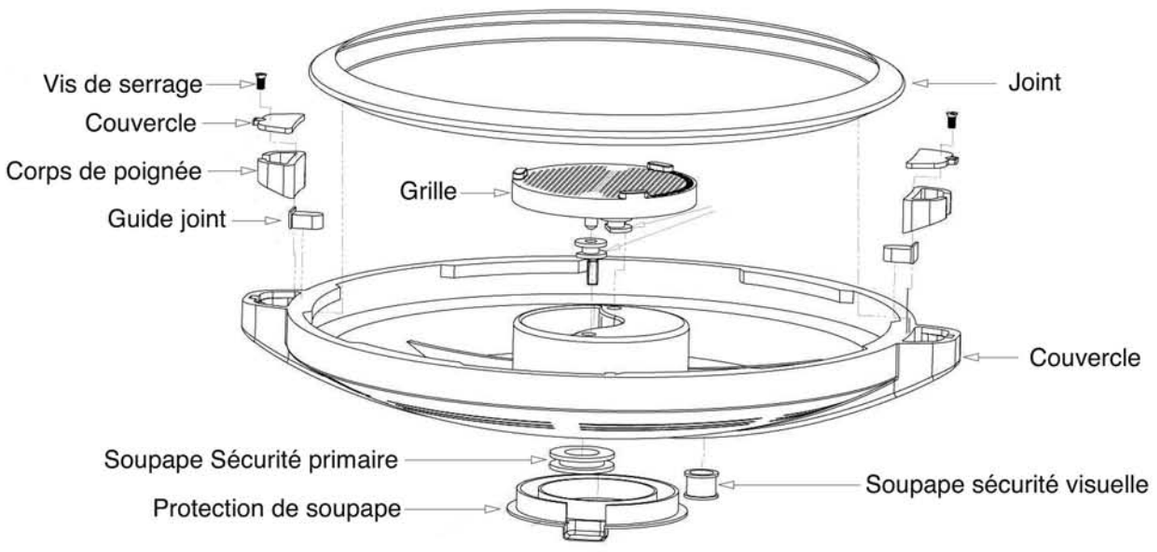
CE PRODUIT EST A USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT.

Conserver ce manuel d'instructions précieusement.

• DESCRIPTION



COUVERCLE



• UTILISATION :

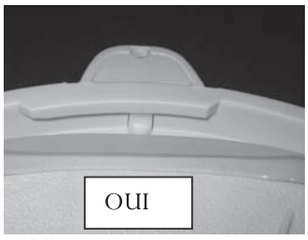
1- Avant toute 1ère utilisation, vérifier que toutes les pièces sont correctement en place sur l'autocuiseur. Utiliser toujours un appareil propre et sec. Si besoin laver l'ensemble des pièces de l'autocuiseur à l'eau savonneuse.

2- Toujours placer les ingrédients dans l'autocuiseur avec une quantité adéquate de liquide (eau ou bouillon) voir tableau ci-dessous. Bien vérifier l'état des soupapes de sécurité avant utilisation. Elles doivent être propres et sèches.

INGREDIENTS	REMPLISSAGE MAXI
Céréales, petits pois, haricots, lentilles, riz, et pâte.	1/3 plein incluant le liquide
Aliments liquides, soupes, ragoûts	½ plein incluant le liquide
Viandes, aliments solides, légumes	2/3 plein incluant le liquide

ATTENTION : si l'autocuiseur est trop plein, les ingrédients peuvent toucher la grille de protection de soupape et l'obstruer complètement rendant ainsi l'autocuiseur très dangereux. S'assurer que la grille est correctement en place et non obstruée.

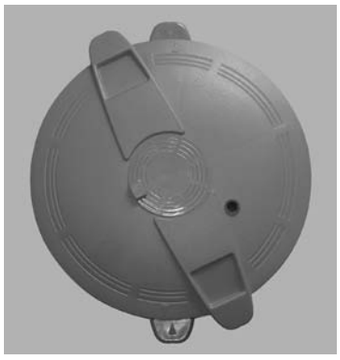
3- Mettre en place le joint correctement dans sa gorge. Le guide-joint doit apparaître (fig.1)et ne doit pas être couvert (fig-2). Fermer le couvercle en alignant les 2 repères (fig-3)de chaque côté des poignées. Tourner totalement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet du couvercle.

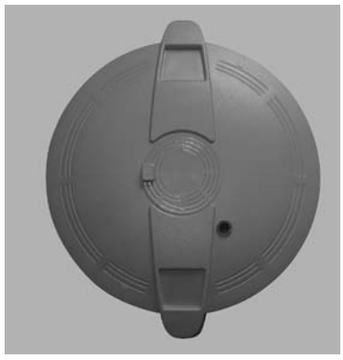


◄Fig-1

◄Fig-2

Fig-3►





4- Si en cours de fermeture le couvercle rencontre des difficultés, vérifier si le joint est correctement installé.

5- Placer l'autocuiseur dans le four et régler le temps de cuisson adéquat. Pour une 1ère utilisation veiller à sous-estimer le temps de cuisson et réajuster en augmentant le temps de cuisson suivant le besoin par la suite. Ajouter alors entre 15ml et 20ml de liquide par minute de cuisson supplémentaire suivant la puissance du four.

6- La soupape visuelle de sécurité se soulève en cours de cuisson.(fig-4)► quand l'autocuiseur est totalement sous pression, la soupape primaire de sécurité se met en action et relâche de la pression. Ceci est normal et de la vapeur s'échappe alors de la soupape avec un sifflement sonore.

◄ Fig 5

7- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, sortir l'autocuiseur du four en prenant soin d'utiliser pour cela des gants de cuisine. ATTENTION aux risques de brûlure.(fig-5)

8- OUVERTURE : ne pas tenter d'ouvrir l'autocuiseur tant que la soupape visuelle de sécurité n'est pas redescendue. Pour cela utiliser une cuillère et faite descendre la soupape pour relâcher la pression. L'ouverture sera alors possible sans danger. ►

9- Tourner les poignées dans le sens inverse et ouvrir le couvercle.

10- Vérifier si la cuisson a été effectuée suivant votre choix, sinon recommencer une temps plus court de cuisson en rajoutant de l'eau comme expliqué précédemment.

• SECURITE :

1-0 Tous les composants de votre AUTOCUISEUR A MICRO-ONDES ont été fabriqués en totale conformité avec les règles d'HYGIENE et de COMPATIBILITE ALIMENTAIRE.
Ils ne comportent aucune pièce métallique. Toutes les pièces sont notamment conformes à :

- LFGB (EU directive EC1935/2004)
- REACH (EC 1907/2006)
- ROHS (EU2002/95)

2-0 Cet AUTOCUISEUR est parfaitement conforme aux règles de sécurité.

3-0 Il comporte 4 points de sécurité :

- Soupape primaire de sécurité
- Soupape visuelle de sécurité
- Joint
- Grille protectrice

• ENTRETIEN:

Il est important de bien nettoyer toutes les pièces de l'autocuiseur pour assurer une sécurité optimale.
Le nettoyage s'effectue à l'eau chaude avec un liquide vaisselle classique. Ne pas utiliser d'eau de javel.
Bien penser à rincer le joint et les soupapes en silicone avant toute utilisation.
Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Risque de détérioration

COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

En cas d'utilisation en **lave vaisselle**, il est recommandé d'enlever les soupapes et le joint en silicone pour éviter de les détériorer avec une trop haute température. Cela risquerait de les déformer .

RECETTES

(Voici quelques recettes testées et approuvées par KIKI de CASSIS.)

SOUPE DE POTIRON

1 tranche de potiron + 3 carottes + 1 oignon.
Eplucher et couper en petits tronçons potiron et carottes.
Les mettre au fond de la cocotte, rajouter de l'eau, sel poivre.
Faire cuire 15mn au micro-ondes.
Mixer avec un peu de cumin et ajouter une cuillère de mascarpone ou de crème fraiche.
Servir avec un brin de coriandre sur le dessus.

VELOUTE DE COURGETTES

Eplucher la peau de 4 courgettes (une bande sur 2) + 1 pomme de terre.
Couper en lamelles les courgettes et la pomme de terre.
Poser sur la grille avec de l'eau au dessous. Ajouter Sel + poivre.
Fermer la cocotte et la mettre au micro ondes 15 mn.
Mixer avec du mascarpone + quelques feuilles de menthe (surgelées ou fraiches)
Verser dans des petits bols avec un filet de crème fraiche dessus.

ENDIVES BRAISEES

Couper en petits tronçons 4 endives.
Poser sur la plaque, mettre de l'eau dessous. Faire cuire 15 mn au micro-ondes.
Sel + poivre.
Pendant ce temps couper en lamelles 2 tranches de jambon, faire une béchamel
Mélanger endives cuites + jambon + béchamel et passer au four avec un peu de gruyère par dessus.

BLANQUETTE DE VEAU

Couper les morceaux de veau en petits cubes, ajouter 3 carottes en lamelles + sel + poivre + un zeste d'orange.
Déposer sur la grille, mettre l'eau au fond, faire cuire 20 mn au micro-ondes.
Lorsque la viande et les carottes sont cuites, récupérer le jus, mettre un peu de farine dans une casserole avec un peu d'huile, mélanger et monter la sauce avec le fond de la cocotte. Ajouter à la viande et aux carottes, avec un filet de citron un jaune d'œuf, et un peu de crème.

POULET THAI

Couper des tranches dans 3 blancs de poulet.
Poser sur la plaque, mettre de l'eau dessous, faire cuire 10 mn au micro-ondes.
Mélanger une petite boite de lait de coco, ajouter un peu de sauce soja, de petits morceaux de tomates, un peu de gingembre coupé fin.
Servir avec de la coriandre parsemée dessus.

SAUCE ACCOMPAGNEMENT POULET

Mettre 2 oignons + 2 pommes épluchées + un peu de curry + un bouillon cube et de l'eau
Faire cuire 10 mn au micro-ondes.
Sortir et mixer avec un peu de crème.
Servir avec le poulet et du riz.

POMMES AU FOUR

Mettre 4 pommes évidées, dans la cocotte, ajouter au centre un peu de sucre, quelques raisins de Corinthe, et de la cannelle.

Mettre de l'eau dans la cocotte, et faire cuire 10 mn au micro-ondes.

Sortir et servir avec une crème anglaise (un pack au rayon crèmerie).

CUISSON DE LEGUMES (tableau de synthèse)

INGREDIENTS	TEMPS DE CUISSON
Asperges	2 min
Haricots verts	2 à 3 min
Betteraves	5 à 6 min
Brocolis	3 min
Chou de Bruxelles	4 min
Chou	3 à 4 min
Carottes	1 min
Cèleri	3 min
Maïs frais	3 min
Poireau	2 à 4 min
Petits pois	1 min
Patate en dés de 25 mm	7 min
Patates entières	8 min
Potiron tranché	4 min
Epinards	1 min
Courge	4 min

✂----------

BON DE GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans après son achat.

En cas de problème contactez :

BATIMEX SERVICE Après Vente.
64 avenue d'Haïfa
13008 MARSEILLE

Cachet du Point de Vente :

Nom et Prénom :_____

Adresse :_____

Code Postal :_____ VILLE :_____

Email : _____

Téléphone : _____

PRODUIT : AUCOCUISEUR MICRO-ONDES

Date d'Achat :_____ MAGASIN :_____